

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS  
SEIT 1801

unsere Wintermenü 

ZUM ALTEN  LOTSENHAUS  
SEIT 1801

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Menüvorschläge,  
die unsere Küche für Gruppen ab 10 Personen zubereitet.

Gerne präsentieren wir Ihnen bei einem persönlichen Termin unsere Räumlichkeiten  
und freuen uns auf Ihre Fragen und Anregungen.

So erreichen Sie uns:

Zum Alten Lotsenhaus  
Övelgönne 13 | 22605 Hamburg

Fon 040 - 88 00 196 | Fax 040 - 31 99 29 67

[info@zum-alten-lotsenhaus.de](mailto:info@zum-alten-lotsenhaus.de)  
[www.zum-alten-lotsenhaus.de](http://www.zum-alten-lotsenhaus.de)

Wir sind für Sie da und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

# ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Wintermenü #1

### Vorspeise

Samtsüppchen | Hokkaido | Riesengarnele | Milchschaum

### Zwischengang

Gratinierter Ziegenkäse | Aprikosen-Chutney | Feldsalat | Himbeer-Feigendressing

### Hauptgang

Entenbrust | Portwein-Jus | Preiselbeer-Rotkohl | Serviettenknödel | glasierter Apfel

### Dessert

Parfait | Marone | Zimt | Rotweibirne

Vier Gänge **49**

Drei Gänge ohne Zwischengang **43**

## Menü #2

### Vorspeise

Maronensüppchen | Serrano-Chip | Kartoffelstroh

### Zwischengang

Pochierter Kabeljau | Safransauce | Belugalinsen

### Hauptgang

Chateaubriand vom Black Angus | Morchelrahm | Kartoffelgratin | Waldpilze

### Dessert

Crumble | Zwetschge | Vanille-Eis

Vier Gänge **59**

Drei Gänge ohne Zwischengang **49**

# ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #3

### Vorspeise

Jakobsmuscheln | Zitronenbutter | Basamico-Belugalinsen | feines Gemüse

### Zwischengang

Ziegenkäse-Terrine | getrocknete Früchte | Feldsalat | Himbeer-Feigendressing

### Hauptgang

Pochierter Kablejau | Rieslingsauce | Hokkaido | Safranrisotto

### Dessert

Schokoladenküchlein | Waldbeeren-Zimtkompott | Spekulatius-Eis

Vier Gänge **49**

Drei Gänge ohne Zwischengang **43**

## Menü #4

### Vorspeise

Holsteiner Kartoffelsüppchen | marinierte Flusskrebse | feine Kräuter

### Zwischengang

Carpaccio von Rote Bete | Ziegenkäse-Mousse | Feldsalat | karamellisierte Walnüsse

### Hauptgang

Kalbsbäckchen | Preiselbeer-Jus | Mousseline von der Erbse | Kartoffelgratin

### Dessert

Zweierlie Mousse au chocolat | Karamell-Eis | Birne

Vier Gänge **49**

Drei Gänge ohne Zwischengang **44**

# ZUM ALTEN LOTSENHAUS

SEIT 1801

## Menü #5

### Vorspeise

Tomatenessenz | Lachsklößchen | knuspriges Basilikum

### Zwischengang

Kurzgebratenes Tuna-Sashimi | Sesam | Chili | Wakame | Kroepoek | Miso-Mayo

### Hauptgang

Kalbsfilet | Morchelrahm | Tomatenpolenta | Steinpilze

### Dessert

Crème Brûlée | Cassis-Sorbet | Minzpesto

Vier Gänge **58**

Drei Gänge ohne Zwischengang **48**

## Menü #6 (vegetarisch)

### Vorspeise

Samtsüppchen | Hokkaido | feine Kräuter | Orangenöl

### Zwischengang

Feldsalat | konfierte Tomaten | karamellsierte Walnüsse | Himbeer-Feigendressing

### Hauptgang

Gebackener Sellerie | Rote Bete-Risotto | Karottenstroh | Kräuteröl

### Dessert

Crème Brûlée | Cassis-Sorbet | Minzpesto

Vier Gänge **45**

Drei Gänge ohne Zwischengang **36**

Menü #7 (vegetarisch)

Vorspeise

Maronensüppchen | Aprikosen-Chutney | Kräuter | Minzöl

Zwischengang

Ravioli | Steinpilze | Pinienkernsauce | Parmesan

Hauptgang

Süßkartoffel | Kichererbsen | Gemüse | gebackene Petersilie

Dessert

Crumble | Zwetschge | Vanille-Eis

Vier Gänge **45**

Drei Gänge ohne Zwischengang **36**

Optional zum Empfang: Fingerfood im Flying Service

(bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten)

Roastbeef | Gurke | Ei

Pikante Kalbshackbällchen

Französische Mini-Quiche (vegetarisch)

Kirschtomate | Mozzarella (vegetarisch)

Lachstatar | Kartoffelnest

Zucchinirollchen | Ziegenkäsecreme | Garnele

Dattel im Speck

Satéspiesse | Erdnussmarinade

Smørrebrød | Rührei | Krabben | Dillcreme

Gebackener Lachs im Tempura

Gebackene Garnele | Chili-Dip

Labskaus | Rote-Beete-Gurkensalat

Avocado-Feta-Wrap (vegetarisch)

Falafelbällchen mit Hummus (vegan)

Antipasti mit Balsamicoreduktion (vegan)

Preis pro Person **15**

Getränkepauschale

Secco - Matthias Gaul | Pfalz als Aperitif

Weißwein (vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis EUR 30,00 Flaschenpreis)

Rotwein (vorab wählbar aus unserer Weinkarte bis EUR 30,00 Flaschenpreis)

Bier vom Fass (Holsten Pilsener | Duckstein Original | Holsten Bernstein Lager | Duckstein Hefeweizen)

Bier aus der Flasche (Holsten Alkoholfrei | Erdinger Alkoholfrei)

Mineralwasser Magnus Imperial

Hausgemachte Limonaden

Fritz Kola | Mischmasch | Zitronenlimonade | Orangenlimonade

Säfte und Schorlen

Kaffeespezialitäten und Tee

zwischen 12.00 und 17.00 Uhr:

bis drei Stunden **20**

bis vier Stunden **24**

bis fünf Stunden **28**

zwischen 17.00 und 24.00 Uhr:

bis drei Stunden: **24**

bis vier Stunden: **29**

bis fünf Stunden: **34**

bis sechs Stunden: **39**

bis sieben Stunden: **44**

alle Preise pro Person  
Getränke für Kinder bis 16 Jahre erfolgen nach Einzelabrechnung

Informationen zur Veranstaltung

Gästezahl	<p>Im Hauptraum finden bis zu 80 Gäste Platz, in der Messe sind es bis zu 35 Gäste</p> <p>Bitte teilen Sie uns die verbindliche Gästezahl spätestens vier Tage vor der Veranstaltung mit</p>
Anzahlung	30 Prozent, zahlbar zehn Tage vor der Veranstaltung
Zahlung	Bar oder per Karte am Tag der Feier; wir akzeptieren EC, Master, Visa und American Express
Räumlichkeiten	Räumlichkeiten und Sitzordnung nach Absprache
Allgemein	<p>Die angegebenen Preise gelten für Gesellschaften <b>ab 10 Personen</b>. Sollten Sie mit weniger Gästen zu uns kommen wollen, sprechen Sie uns gerne an. Wir finden sicher eine schöne Lösung.</p> <p>Auf Grund der Anordnung der Räume müssen wir für Veranstaltungen mit mehr als 35 Personen unter Umständen das Restaurant exklusiv zur Verfügung stellen. Dadurch kann sich ggf. die Notwendigkeit eines vorher festgelegten Mindestumsatzes ergeben. Bitte sprechen Sie uns an.</p> <p>Menükarten auf 160g-Papier sind im Preis inbegriffen</p> <p>Für Kinder bis 12 Jahren stellen wir gerne ein Menü aus unserer Kinderkarte zusammen</p> <p>Unsere Küche fertigt nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und nicht abgenommenen Menüs berechnen müssen.</p> <p>Außerhalb unserer Öffnungszeiten (ab 24.00 Uhr) berechnen wir 300,- Euro für jede weitere angefangene Stunde</p> <p>Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge &amp; Preise sind alle bisherigen ungültig</p>
Preise	sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Veranstaltung